Essen ist Kunst!

Kochen in Deutschland **Der Maler Franz Lauter hat sein Hobby zum Beruf gemacht und die einstige Profession zur Freizeitbeschäftigung. In seinem Restaurant auf Schloß Schwansbell in Lünen serviert er seinen Gästen Kunst auf dem Teller**

Er serviert gern mehr als nur ein leckeres Menü. Am liebsten inszeniert er so nebenbei ein kleines Happening. Heute, am Donnerstag, hat sich eine bunte Gesellschaft eingefunden, rund zwanzig Leute, von der Oma bis zum Teenager. Franz Lauter bemalt sie mit Katzengesichtern und versteckt sie hinter einem aufgespannten Vorhang. Eine Stammkundin und Tierfreundin soll überrascht werden. Sie und ihr Mann haben sich zum Geburtstagsessen angesagt, ihrem 40.

An einem anderen Tisch lobt ein Gast, überwältigt vom Augenschmaus auf seinem Teller: »Das sieht aber wunderbar aus.« Freundlich antwortet Lauter: »Bei uns sieht alles wunderbar aus. Ich bin Künstler«, und mit Zweifel in der Stimme: »...aber ob es auch schmeckt?« Dann bricht Lauter in keckerndes Lachen aus.

Ihn amüsieren die ratlosen Gesichter, die sich über seine Menükarte beugen. »Geadelter Lachs« heißt es da oder »vegetarische Troika aus Terrinen«. Hinter dem »Turmbau zu Babel« verbergen sich sieben Sorten Blattsalat, die mittels einer Edelstahlröhre dekorativ auf den Teller getürmt werden. Was ist »schwarzer Kaviar aus Schlesien, in Maultaschen verpackt«? Mitnichten die feinen Störeier. Blutwurst steckt in den Teigstückchen. Die »Mohrenköpfe« entpuppen sich als Entenleber mit schwarzglänzendem Portweingelee überzogen. Seine Dessertteller sind Gemälde: Wiesen, Blumensträuße, Winterlandschaften.

FOTO: HANS HANSEN; STYLING: MARLIES KLOSTERFELDE-WENTZEL



FOTO: HANNS-JÖRG ANDERS

Koch-Künstler: Lauter posiert mit einer Büste des Malerkollegen Leonardo da Vinci, Ehefrau Hania mit der von ihm gemalten Menükarte

Es läßt sich darüber streiten, ob ein so malerisches Arrangement auf dem Teller per se eine kulinarische Leistung ist. Ein Mensch, der nicht nur an seinen Gaumen denkt, wird es genießen. Zumal es geschmacklich an den Lauterschen Kreationen nichts zu deuteln gibt.

Franz L. Lauter (»L. bedeutet Leonardo«), in Bromberg geboren, hat an der Akademie in Thorn Malerei studiert. Als er mit Ehefrau Hania, einer Juristin, und den beiden Kindern in die Heimat seiner Ahnen, nach Deutschland, aussiedelte, machte er sein Hobby zum Beruf. Die Malerei wurde Freizeitbeschäftigung, mit deren Ertrag er allerdings ab und an die Kasse des Restaurants wieder auffüllen muß.

So ein Mann nennt sich natürlich nicht Küchenchef oder gar Restaurantbesitzer wie die Kollegen. »Koch Künstler – Künstler Koch«. so, steht es auf der Speisekarte, daneben sein Markenzeichen, Pinsel und Löffel gekreuzt. Sein Slogan lautet »Atmen müssen wir das gleiche, essen nicht!« Er trägt auch nicht die in der Branche übliche weiße, hohe Kochmütze. Sein Haupt ziert ein durchlöcherter, maroder Strohhut wie einst Vincent van Gogh kurz vor der geistigen Umnachtung. Davon ist Lauter allerdings weit entfernt. Er steht im hellen Licht der Feinschmeckergunst. Ein Stern im Michelin, 17 Punkte vom Gault Millau, drei Löffel vom Schlemmerführer. Trotz dieser ausgewiesenen hohen Küchenkunst wird der Gourmet einige wichtige Zutaten der Haute Cuisine bei ihm vermissen. Gänsestopfleber, Hummer, Krebse stehen nicht auf der Karte.

Dafür sorgt seine Frau. Sie ist seit zehn Jahren Vegetarierin und Tierschützerin.

JÖRN VOSS

Schloß Schwansbell
44532 Lünen
Schwansbeller Weg 32
Tel.: 02306/20 68 10
Fax: 02306/23454
mittags und montags geschlossen

Gambakrapfen mit Selleriesalat

Zutaten für 4 Personen:

- 8 Gambas (Riesengarnelen) ohne Schale
- 3 Eier
- 150g Mehl (Type 405)
- 200 ml Pils
- etwas Mohn, Salz
- Öl zum Fritieren
- 2–3 saure Äpfel
- 1 mittelgroße Sellerieknolle
- Saft einer Zitrone
- 50 g Walnüsse, gehackt
- 3 EL Rosinen
- 2–4 EL flüssiger Honig
- 100 g saure Sahne

→

Phantasie beim Traditionsgericht. Die Weihnachtsgans als Törtchen aufgeschichtet



1 Ein Ei und zwei Eigelb mit Mehl und Bier glatt verrühren. Zwei Eiweiß steif geschlagen, unterheben. Mohn zufügen, mit Salz würzen.

2 Gambas salzen, in etwas Mehl wenden, durch den Teig ziehen und in 170 Grad heißem Öl ausbacken.

3 Äpfel und Sellerie schälen, grob raspeln, mit Zitronensaft beträufeln und salzen. Nüsse und Rosinen zufügen, Honig und Sahne unterheben.

4 Den Salat anrichten und die Gambas dazulegen.

Borschtsch mit Maultaschen

Zutaten für 4 Personen:

Gemüsebrühe:
6 große Rote-Bete-Knollen (1200 g)
2 mittelgroße Zwiebeln
2 Porreestangen
2 Lorbeerblätter
2 große Möhren
1 Petersilienwurzel
1/4 Sellerieknolle
10 g getrocknete Steinpilze
50 g Butter
Maultaschen:
50 g getrocknete Steinpilze
2 Zwiebeln, gewürfelt
1 EL Butter
2 Matjesfilets
2 hartgekochte Eier, feingewürfelt
Pfeffer aus der Mühle, Salz
125 g Mehl, Type 405
1 EL Olivenöl
1 Ei

1 Zutaten für die Brühe putzen, kleinschneiden, in Butter kurz andünsten, mit zwei Liter kaltem Wasser auffüllen und etwa 30 Minuten kochen. Salzen und durch ein Sieb gießen.

2 Die Pilze über Nacht einweichen, im Pilzwasser weichkochen, anschließend hacken.

3 Zwiebelwürfel in Butter goldgelb braten. Kleingeschnittenen Matjes, Pilze und Eiwürfel dazugeben, mischen, mit Salz und Pfeffer würzen.

4 Für den Teig Mehl, 50 ml Wasser, Öl und Salz verkneten, etwas ruhen lassen, dann dünn ausrollen und Kreise (6 cm Durchmesser) ausstechen.

5 Farce in jede Kreismitte setzen, Ränder mit verquirltem Ei bestreichen, zu Halbmonden falten, zudrücken.

6 Maultaschen in siedendem Salzwasser garen, bis sie an die Oberfläche schwimmen. Herausheben, in tiefe Teller legen und mit Brühe übergießen.

Karpfenpraline mit Erbsen-Sauerkraut

Zutaten für 4 Personen:

150 g gelbe Erbsen, getrocknet
600 g Sauerkraut
60 g Butter
60 g Zwiebeln, gewürfelt
60 g magerer Speck, gewürfelt
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 Karpfen (etwa 1,5 kg)
150 ml Schlagsahne
2 Eier
4 Mangoldblätter (oder Wirsing)

1 Erbsen über Nacht einweichen, abgießen und mit frischem Wasser weichkochen.

2 Sauerkraut kleinschneiden und in 40 Gramm Butter mit etwas Wasser weichdünsten.

3 In einer zweiten Pfanne Zwiebel und Speck glasig dünsten. Erbsen und Sauerkraut dazurühren und würzen.

4 Karpfen filetieren. Filets kleinschneiden, mit Sahne pürieren und durch ein Sieb streichen. Eier in die Masse rühren, abschmecken.

5 Mangoldblätter in Salzwasser blanchieren, in Eiswasser abschrecken und trocknen.

6 Farce auf Blätter verteilen, zusammenrollen, in Folie wikkeln, Enden verschließen.

7 Fischpralinen zehn Minuten köcheln. Auswickeln, mit Erbsen-Sauerkraut anrichten.

Gans-Törtchen

Zutaten für 4 Personen:

1 Gans, etwa 3,5 kg
Salz, Majoran
4 Äpfel (Boskop oder Elstar)
8–10 entsteinte Backpflaumen

1 Backofen auf 200 Grad vorheizen. Fett von der Gans entfernen, waschen, trocknen und innen und außen mit Salz und Majoran einreiben.

2 Äpfel waschen, Kerngehäuse ausstechen, mit Backpflaumen füllen, in die Gans stecken, zunähen. Haut ringsum leicht einstechen.

3 Die Gans mit der Brustseite nach unten in einen Bräter mit einem Liter Salzwasser legen und eine Stunde braten. Danach drehen und weitere zwei bis zweieinhalb Stunden braten, bis die Haut goldbraun ist.

4 Die Gans aus dem Ofen nehmen und auf ein Blech mit Rost legen. Mit kaltem Salzwasser überpinseln, wieder in den Ofen schieben und bei 250 Grad kroß werden lassen.

5 Fett aus dem Bräter gießen, Röststoffe mit wenig Wasser lösen, mit sorgfältig entfettetem Bratsud aufkochen und als Sauce extra servieren.

6 Gans tranchieren, das Fleisch in Scheiben schneiden, ebenso die gefüllten Äpfel. Fleisch- und Apfelscheiben auf jedem Teller zu »Törtchen« aufeinanderschichten. Beilagen dazu anrichten.

TIP Beilagen: Spätzle und Rotkohl. Kohl mit Salz, Zucker und Himbeeressig zwei Tage marinieren, dann mit wenig Gänseschmalz, Äpfeln und Backpflaumen kochen und mit Preiselbeeren abschmecken.

Mohnklößchen im Himmelreich

Zutaten für 4 Personen:

100 g Rosinen, 5 EL Rum
250 g blauer Mohn
600 ml Milch
2 EL Zucker, 1 Päck. Vanillezucker
2 EL Butter
50 g gehackte Mandeln
50 g gehackte Walnüsse
2 Blatt eingeweichte Gelatine
5 EL Weinbrand, etwas Honig
4 Stück Zwieback
etwas Zuckerwasser

1 Rosinen in Rum über Nacht einweichen.

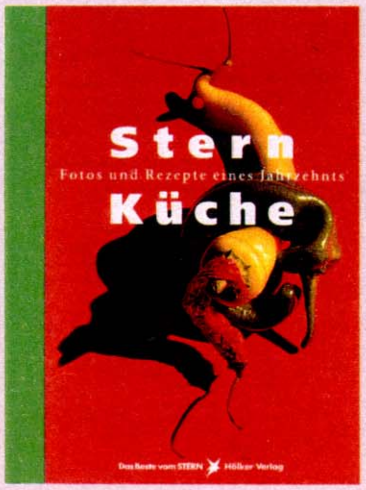
2 Mohn mahlen. Milch mit Zucker und Butter leicht erwärmen. Mohn zufügen und etwa 40 Minuten unter häufigem Rühren köcheln.

3 Die Mohnmasse auf einem Haarsieb abtropfen lassen, dann in einer Schüssel noch warm mit den restlichen Zutaten verrühren. Mit Weinbrand und Honig abschmecken.

4 Zwieback mit Zuckerwasser beträufeln, mit der Mohnmasse in eine Schale schichten und erkalten lassen.

5 Zum Servieren mit feuchtem Eßlöffel Klößchen abstechen, mit Schlesischem Himmelreich anrichten, einem Kompott aus Backpflaumen gewürzt mit Zimt und Pflaumenwein.

Prämierter Augenschmaus



Als einziges Kochbuch bekam die STERN-Küche den Kodak Fotobuchpreis 1997. Der ausgezeichnete Band (264 Seiten, 68 Mark, Hölker Verlag) ist erhältlich im Buchhandel oder über STERN-Buchversand, Postfach 600 in 74170 Neckarsulm, Bestell-Nr. Z 0492. Versandkosten fünf Mark.